

Spritzgebäck - Löwentatzen

Kuchen & Gebäck

Kekse

Österreichisch

Weihnachten

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ● ○

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker, Salz und Zitronenschale in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einrühren und auf höchster Stufe ca. 3 Min.iterrühren. Das Mehl darübersieben und mit der Milch mit dem Kochlöffel kurz und zügig unterrühren.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm Ø) füllen. Beliebige Formen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen und mit kandierten Früchten verzieren.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres Ober-/Unterhitze 180 °C (Heißluft 160 °C) schieben und ca. 16 Minuten backen. Den Backvorgang mit dem übrigen Spritzgebäck wiederholen.

Die Glasur mit Kuvertüre verrühren. Die erkalteten Kekse darin tunken oder mit einem Spritztütchen verzieren. Mit Streuseln oder Hagelzucker bestreuen.

Tipps: Die Kekse mit passierter Ribiselmarmelade zusammensetzen. Für die Kekspresse wird der Spritzteig zusätzlich mit 3 – 4 EL Milch verrührt. Ein Spritzteig mit Nüssen kann nicht für die Kekspresse verwendet werden.

Spritzgebäck - Löwentatzen



Zutaten

Zutaten für ca. 90 Stück:

Linzer Spritzmasse für
Spritzgebäck:

220 g weiche Butter

100 g gesiebter Staubzucker

1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin
Zucker

1 Prise Salz

1/2 Pkg. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

2 Eier (Größe M)

300 g glattes Mehl

5 EL Milch

Zum Verzieren:

kandierte Früchte

Spritzgebäck tunken,
verzieren und bestreuen:100 g Dr. Oetker Kuchen
Glasur Kakao (1/2 Becher)50 g flüssige
Vollmilchkuvertüre (29 °C)einige Dr. Oetker Streusel mit
Fruchtgeschmack

etwas Dr. Oetker Hagelzucker